

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik “X” dengan kapasitas 1000 Kg sosis per hari layak secara teknis karena:

1. Sumber daya yang digunakan berkualifikasi, kompeten dan berpengalaman di bidangnya.
2. Pengujian mutu *full inspection* dan sampling yang digunakan memungkinkan berlangsungnya pengendalian mutu yang mewakili tiap lot, sehingga mutu bahan baku, proses produksi dan produk akhir dapat terus dipertahankan.
3. Prosedur pengujian yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan, sehingga memberikan hasil yang akurat.
4. Letak labotarium pengendalian mutu dekat dengan ruang produksi, dan gudang bahan baku, sehingga kegiatan pengendalian mutu dapat dilakukan secara efektif dan efisien.
5. Presentase biaya unit pengendalian mutu pabrik sosis sebesar 3,37% dari harga jual per kemasan serta biaya pengendalian mutu sosis tiap kemasan ialah Rp. 1180,176.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apple, James. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Penerjemah: Nurhayati Mardiono. Bandung: ITB.
- Chilton. C.H. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3<sup>rd</sup> edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Dewan Standarisasi Nasional, 1992. *SNI Seri 19.9000. Manajemen Mutu*. Jakarta: LIPI-Dewan Standarisasi Nasional.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhurara Karya Aksara. Sarah, dan Tsaqofa. 2010. Pembuatan Daging Tiruan dalam Bahan Pangan Local Tepung Tempe Kacang Komak Dan Aplikasinya Pada Produk Bakso, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Hui, F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Koswara, 1992. *Pengolahan Pangan*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Kramer, A. and B.A. Twigg. 1970. *Quality Control for The Food Industry*. Westport Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.
- Kramlich, R. V. 1971. *Sausage product*; dalam: J. F. Prince dan B.S. Schweigert (Editor). *The Science of Meat and Meat Product*. San Fransisco: W.H. Freeman and Company.
- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control 5<sup>th</sup> Ed*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Peter dan Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* 4th ed. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Priyawinatkul, W. 1997. Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Courpea and Peanuts Flours, *Journal of Food Science* 62 : 889-882.
- PT. Wonokopyo. *Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant*. 2016. Pasuruan-Jawa Timur.
- Puritan's Pride. 2004. Nutrition Fact of Soy Isolate Protein. <http://www.puritan.com> [8 September 2016]

- Purnomo, H. 2004. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasatara.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Standar Nasional Indonesia. *Cara Uji Penentuan Staphylococcus Aureus pada Produk Perikanan*. SNI 23332-9:2011